

LIEBFRAUMILCH QBA

TYSKLAND

Harmonisk, drikkevenlig og frisk

En flot klar vin med duft af akaciehonning og hvide blomster. Smagen er fin og elegant med en let sødme der giver en god balance i vinen.

Server vinen til lette fiskeretter, salater eller oste. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

isk er Müller-Thurgau den dominerende druesort, da den vokser godt i området og sjældent sælges i eget navn til forskel for Riesling druen. Liebfraumilch skal iflg. tysk vinlov bære betegnelsen QbA, som betyder Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete og den skal indeholde mindst 18 – 40 gr/l. restsukker.

Om Producenten

Kooperativet Moselland er en af de største og vigtigste producenter i området. I kraft af deres succes er kooperativet gennem årene vokset, så de i dag har ca. 2.700 medlemmer, som hver især dyrker deres egne marker - ofte baseret på generationers erfaringer med netop de lokale forhold. Medlemmernes vinmarker ligger langs Mosel på en 250 km. lang strækning, og flere steder langs floden har Moselland bygget "pressehuse", hvor de friske druer presses inden mosten transporteres til vineriet. På den måde sikres druernes lokale karakteristika samt en frisk frugtsmag i den endelige vin.

Moselland har et team af konsulenter og vinmagere, som i samarbejde med medlemmerne sikrer, at den lokale ekspertise kombineres med moderne teknikker. Kooperativet har ligeledes et omfattende kvalitetsprogram, der bl.a. belønner de vinbønder, som dyrker de meste stejle skråninger, hvor udbyttet ofte er lavere men kvaliteten endnu højere. Desuden dyrkes flere og flere af markerne efter økologiske principper.

